

Formaggio di Fossa, fiera del gusto a Mondaino

– A Mondaino, appuntamento il 26 novembre, dalle 10 alle 19, nonostante la giovane tradizione, è già un punto di riferimento per gli appassionati delle eccellenze enogastronomiche, soprattutto di formaggi.

Nell'occasione si celebra la sfossatura del formaggio, che è maturato per tre mesi nelle grotte. E' anche luogo d'incontri, si vanno a riscoprire sapori e gusti. Si possono conoscere alcune fra le migliori produzioni casearie d'Italia, insieme a quelle agro-alimentari e dell'artigianato artistico locale.

Qualità come motivo di fondo, Mondaino si propone come punto di riferimento per gli amanti dei prodotti di pregio che possono trovare validi spazi per un'autentica cultura del gusto.

E' l'ultima tappa del ciclo annuale del formaggio mondainese; le forme sono state infossate in agosto in occasione del Palio del Daino e che si chiude estraendo dalle fosse i sacchi di cotone in cui è conservato il formaggio.

Piazza Maggiore, chiamata dai mondainesi piazza "Padella" per la sua forma circolare, è il luogo ideale per ospitare una mostra-mercato dei prodotti della tradizione locale e non solo.

L'amministrazione crede nel valore del confronto e nella ricchezza che scaturisce dallo scambio di esperienze, conoscenze e tradizioni diverse fra loro. Un percorso di crescita che è bello condividere con quanti più possibile.

Nella scorsa edizione furono migliaia i visitatori che salirono a Mondaino alla ricerca di prodotti di qualità e al contempo trascorrere una giornata diversa e divertente.

Il programma della manifestazione comprende anche spazi per i bambini alla riscoperta dei giochi di una volta, musica della tradizione popolare, oltre che stand gastronomici e un ricco mercato di artigianato e prodotti agro-alimentari.